

Sopes, ranxos i arrossos a Vidreres, Verges, Albons i Capmany

Milers de persones participen als tradicionals i centenaris àpats de carnaval

Les peroles s'escalfen des de bon matí a diverses poblacions gironines on els arrossos, sopes i ranxos són tradicionals des de fa segles. Centenars de persones participen en els àpats on ajuden voluntaris i que en la majoria de poblacions tanquen el Carnaval. La sopa de Verges, l'arròs d'Albons, el ranxo de Capmany i el de Vidreres apleguen avui milers de persones. Vidreres i Capmany celebren el ranxo, el primer al migdia, el segon a mitja tarda. A Vidreres es concentren a la plaça de l'Església on des de fa hores bullen 30 peroles des d'on es cuinaran uns tres mil litres de ranxo per unes tres mil persones. Carn de porc (botifarra, cansalada, carn magra), cigrons, arròs, patates i verdures, que es couen des de bon matí en una festa, que remarca l'Ajuntament, "ens uneix, que fa poble i que manté viva una tradició que és orgull". El dilluns es va fer la tradicional recollida del Ranxo a totes les cases de pagès de Vidreres, una tradició que també mantenen Capmany i Verges. Des de fa més de 60 anys Carles Sais s'aixeca des de bon matí per preparar aquest plat tradicional. Ell és el ranxer major i es fa creus que encara hi hagi gent que no coneixi què és aquesta sopa, explicava. "Això és que han de venir a Vidreres a provar-lo", explica entre rialles i bromes el ranxer major. Assegura que "fa marxar tots els refredats" i per això recomana que la gent vingui un dia a provar-lo. La clau del plat, però, confessa que és el sofregit que s'afegeix a les peroles que bullen. A les nou del matí s'ha fet la tradicional benedicció del Ranxo a càrrec del mossèn de Vidreres a la Plaça Lluís Companys. El dinar popular serà a partir de les dues del migdia, però durant tota la jornada hi ha activitats: Fira d'Artesania, subhasta del ranxo, o la rua, entre altres. I de la Selva, a l'Alt Empordà, el ranxo es repartirà a Capmany, és l'única població que ho fa a mitja tarda, una recepta que inclou patates, arròs, mongetes, carn de porc, vedella i salsitxes. Com el municipi selvatà recullen per les cases prèviament, tot i que com reconeixen els organitzadors, ara es donen "més euros que verdures". Cuinen entre 600-700 racions, en 8 peroles, per menjar exclusivament a la plaça. No es pot afirmar que sigui el més antic de Catalunya, però el cert és que la documentació el situa almenys el 1763, segons una troballa de Climent Llosa, president de la comissió del ranxo i cronista del poble. Un any més avui els veïns ompliran la plaça per rebre l'àpat calent en una jornada on tenen lloc altres activitats. I dels ranxos a les sopes. A la plaça Major de Verges des de primera hora del matí, en fila un al costat de l'altre, fumegen les peroles on es prepara la tradicional i antiga sopa. Es va fer una crida dies abans per aconseguir vuit perols per cuinar la sopa, i la resposta, segons agraiïa l'Ajuntament als veïns, "va ser espectacular" amb la col·laboració de veïns del poble i altres del voltant. Dies abans, el 14 de febrer va tenir lloc "la Passada". "És un batec antic que torna cada any a trucar a les portes del poble", remarcava l'Ajuntament. Perquè casa per casa, i carrer a carrer "es recorre el municipi com es feia antigament, quan els senyors feudals recollien el recapte". Avui "cada bossa de pasta, cada patata, cada ceba, cada grapat de llegums o tros de carn és una petita declaració d'estima cap a la comunitat". "I quan no és un ingredient, és una aportació econòmica que diu el mateix: som aquí, hi volem ser", agraiïen. El resultat ha estat una sopa sense sorpreses, però amb el mateix regust centenari, amb sagí, cebes, gurgil, pollastre, vedella, porc, xai, gallina, cigrons, fesoles, trufes, pasta i arròs. Durant el matí s'ha fet també un esmorzar popular. I de la sopa a l'arròs. Albons ha amenitzat la jornada amb gegants, música i inflables mentre els cuiners feien els preparatius a les cassoles abans de tirar l'arròs que se serveix al migdia. Gairebé dos-cents quilos se n'arriba a utilitzar per servir a un miler de comensals. Des de fa anys, ranxos i sopes històriques de Catalunya i Andorra treballen per convertir-se en patrimoni immaterial de la humanitat de la UNESCO. Des de la federació que agrupa totes les entitats expliquen que han trobat dos països europeus més que preparen sopes tradicionals centenàries i ara treballaran per si poden fer una candidatura conjunta.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/02/17/sopes-ranxos-arrossos-vidreres-verges-126932180.html>